
Paszteciki z tunczykiem (marokanskie)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1962 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 35 min.

12-15 platkow ciasta "ouarka" (przepis w "ogolne"),

400 g tunczyka z puszki,

1 cebula,

1 zabek czosnku,

1 peczek zielonej pietruszki,

1 lyzka sklarowanego masla,

1/2 lyzeczki mielonego bialego pieprzu,

sol,

250 ml oliwy do smazenia,

1 cytryna, podzielona na czastki, do przybrania.

1. Mieso tunczyka osaczyc i starannie rozdrobnic widelcem. Cebule obrac i drobno posiekac. Czosnek obrac i zmiadzyc lub utrzec w mozdzierzu. Zielona pietruszke przebrac, oplukac i drobno posiekac.

2. Cebule przysmazyc na sklarowanym masle na jasnozloty kolor. Dodac czosnek,

osolic, doprawic bialym i czarnym pieprzem, po czym przesmazyc dalej na malym ogniu, mieszajac, przez ok. 3-4 min.

3. Zdjac z patelni, polaczyc z tunczykiem, po czym farsz starannie wymieszac.

4. Na kazdy z platkow ciasta nalozyc porcje farszu i rozplaszczyc ja lekko.

Skladac w trojkat (jak naleśniki). Smazyc z obydwu stron na wrzacej oliwie

na zloty kolor. Podawac od razu, przybrane czastkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)